

F FLORÈS

Un vin, un terroir, une empreinte

GAMME MADEMOISELLE

MADEMOISELLE BLANCHE

Région : Languedoc

Appellation : Vin Mousseux de Qualité - Brut - Blanc de Blanc

Terroir : Colluvions argilo-limoneuses

Rendement moyen : 70 hl/ha

Cépages : Terret-Bourret, Colombard

Taux d'alcool : 12,5%

Vinification : Vendange égrappée, macération à température régulée, égouttage. Fermentation en cuves inox à basse température. Elevage sur lies fines quelques semaines. Tirage puis prise de mousse en bouteilles suivant la méthode traditionnelle. Elevage sur lattes pendant 9 mois. Dégorgement puis dosage en brut avant bouchage définitif.

Note de dégustation : Robe jaune pâle. Bulles fines et abondantes, formant une mousse légère. Nez frais et friand, dévoilant des notes de pamplemousse et de fruits à chair blanche. Bouche tendue, fraîche et élégante, soutenue par une bulle pleine de finesse.

Accords mets : Pour un repas aux chandelles, de l'apéritif au dessert : Mademoiselle Blanche est romantique...

Température : servir entre 8 et 10°C.

Quantité produite : env. 3 000 bouteilles

